



I CLASSICI	FESTIVAL	GRAN FESTIVAL
*Oliva sferica "El Bulli"	*Oliva sferica "El Bulli"	*Oliva sferica "El Bulli"
Pane di patate e crema di burro all'acciuga	Pane di mais	Pasticcino di ribes
*Tramezzino "Mulassano"	Vol au vent e fondata di Comté	Katsu Sando piemontese
Brioche modenese	Air baguette di patata con manzo marinato	Alette di pollo BBQ
Tortilla "El Bulli" 1998	Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura	Biscotto "Viva Messico"
*Mandala di gamberi gobbetti	Biscotto "Viva Messico"	Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura
*Polpo alla moda del "Tickets"	Insalata di mare	Anguilla in saor di grue di cacao
Agnolotti "al tovagliolo" e spuma di parmigiano	Gambero Tom Yam	Pan bagnato con ricci di mare e ricotta inornata
*Pluma iberica Joselito con garum	Verdure alla brace con crema di acciuga	Cardoncello trifolato ai formaggi
FESTIVAL DI DESSERT	FESTIVAL DI DESSERT	FESTIVAL DI DESSERT
90 €	100 €	120 €



DECONGELATI: alcune materie prime sono lavorate e successivamente congelate in loco secondo le procedure di autocontrollo. Il granchio e la carne iberica sono prodotti di qualità surgelati nel paese di origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie od intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

Condividere

“CONDIVIDERE NON È
SOLO UN RISTORANTE
MA UNO STILE DI VITA”

FERRAN ADRIÀ

